

Назва дисципліни	<i>«Технологія напоїв»</i>
Інформація про факультети (навчально-наукові інститути) і курси навчання, студентам яких пропонується вивчати цю дисципліну	факультет МЕВ і ТБ. Цільова аудиторія – студенти молодших курсів.
Контактні дані розробників робочої програми навчальної дисципліни, науково-педагогічних працівників, залучених до викладання	к.т.н., доцент Горелков Д.В. (61022, Харків, майдан Свободи, 6, північний корпус, 3 поверх, каб. 3-66а; тел. (057) 707-53-06_, електронна адреса кафедри: <a href="mailto:turbiz@karazin.ua">turbiz@karazin.ua</a> ).
Попередні умови для вивчення дисципліни	Вивчення дисципліни передбачає попереднє засвоєння кредитів з організації ресторанного господарства.
Опис	<p><b>Мета дисципліни:</b> формування системи теоретичних знань із технології та характеристики напоїв, що реалізуються у закладах ресторанного господарства, а також набуття практичних навичок приготування змішаних напоїв та коктейлів, їх оформлення та подачі.</p> <p><b>Очікувані результати навчання:</b> у результаті вивчення навчальної дисципліни студенти (слухачі) набудуть знання щодо призначення барного посуду та інвентарю, характеристики основних алкогольних та безалкогольних напоїв, що реалізуються в барах та використовуються для приготування змішаних напоїв та коктейлів, методів приготування та побудови змішаних напоїв та коктейлів; будуть вміти готувати змішані напої та коктейлі різними методами, оформляти їх; оволодіють навичками виготовлення, оформлення та подачі змішаних напоїв та коктейлів.</p> <p><b>Теми аудиторних занять та самостійної роботи.</b> Заплановано 12 тем, які вивчаються протягом 64 годин аудиторних занять (32 год. – лекції, 32 год. – практичні заняття).</p> <p><i>Тема № 1. Загальні відомості про бари (лекцій – 2 год., практ. – 2 год.)</i></p> <p><i>Тема № 2. Посуд та інвентар бара (лекцій – 2 год., практ. – 2 год.)</i></p> <p><i>Тема № 3. Міцні напої (лекцій – 4 год., практ. – 2 год.)</i></p> <p><i>Тема № 4. Лікери та вина (лекцій – 4 год., практ. – 1 год.)</i></p> <p><i>Тема № 5. Пиво та безалкогольні напої (лекцій – 2 год., практ. – 1 год.)</i></p> <p><i>Тема № 6. Класифікація і методи приготування змішаних напоїв і коктейлів (лекцій – 4 год., практ. – 2 год.)</i></p> <p><i>Тема № 7. Приготування безалкогольних змішаних напоїв (лекцій – 2 год., практ. – 4 год.)</i></p> <p><i>Тема № 8. Приготування алкогольних змішаних напоїв (лекцій – 4 год., практ. – 2 год.)</i></p>

*Тема № 9. Особливості приготування різних груп коктейлів (лекцій – 2 год., практ. – 4 год.)*

*Тема № 10. Приготування гарячих змішаних напоїв. Холодні змішані напої і коктейлі на основі кави (лекцій – 2 год., практ. – 4 год.)*

*Тема № 11. Приготування напоїв для компанії, ексклюзивних та екзотичних коктейлів (лекцій – 2 год., практ. – 4 год.)*

*Тема № 12. Підготовка бару до обслуговування. Робота бармена (лекцій – 2 год., практ. – 4 год.)*

**Методи контролю результатів навчання:** поточний контроль у формі опитування, тестування, підсумковий контроль у формі заліку.

**Мова викладання. українська**